REVUE DE VITICULTURE

VINAGE ET SUCRAGE A LA CUVE (1)

Les moûts concentrés

La chaptalisation par le sucre cristallisé est trop connue pour qu'il y ait lieu à y revenir ici, par contre j'insisterai sur la question des moûts concentrés, toute d'actualité (2).

Si ces moûts industriels sont une nouveauté pour nombre d'intéressés, leur préparation remonte aux époques anciennes et a été continuée pour fournir un des éléments essentiels des vins de liqueur doux ; elle s'est même généralisée dans onze départements de 1808 à 1812, ayant fourni en 1810 1 million 300.000 kilos de sirops de raisins, destinés à remplacer le sucre colonial, qui ne pouvait traverser le blocus continental.

Préparation industrielle. — Divers essais industriels tentés depuis 1852 avaient abouti dès 1885, à Marseillan, à la production d'un sirop employé comme édulcorant pour les eaux-de-vie, mais c'est à partir de la crise de mévente de 1900 que l'appareillage a fait un grand pas avec les recherches de Roos, Martinaud. Celles du professeur Monti sur la concentration par le gel amenèrent la création d'une industrie ayant produit en Italie, en 1908 et 1909, jusqu'à 500 tonnes de concentré ; M. Ch. Bonnard avait résolu le problème en Algérie par un appareil relativement simple, tandis que nombre de constructeurs se sont mis à l'œuvre dès que la concentration à 10 % a été autorisée, et ont réalisé des appareils obtenant simultanément la désulfitation et la concentration, et permettant un choix pour les divers degrés de concentration à atteindre ; MM. Egrot et Granger, Deroy, Depaty, etc., ont adapté pour le moût des appareils créés pour d'autres produits ; les appareils Roos, Vidal, Sicard, Domere, Sigura sont employés actuellement dans diverses installations du Midi ou d'Algérie. Des appareils continus ont été construits en ces dernières années par MM. Barbet, Guyon, Navarre, Kestner, Prache et Bouillon, des appareils à triple et même quadruple effet servent à la production californienne, les appareils Monti sont employés en Italie et aux Etats-Unis.

(1) Voir *Revue* n° 1691, page 349.
(2) *Revue de Viticulture*, tome LXI, p. 433, t. XIV, p. 281, 301, 313.

Concentrés pour sucrage. — Depuis le décret du 19 août 1921 autorisant la concentration à 10 % pour les vins, les procédés de concentration utilisés jusqu'alors en France pour la préparation des matières premières pour les vermouths, les mistelles, etc., l'ont été pour obtenir des vins plus corsés, cette opération s'effectuant simultanément avec la désulfitation.

Les moûts peuvent être concentrés industriellement jusqu'au sucre solide de raisin ; les concentrés légaux à 10%, les juice-grape à 30 %, de même que les gelées, miels, sucres solidifiés intéressent peu la chaptalisation, mais ce sont les concentrés à 30° Baumé, soit au 1/3, qui paraissent les plus indiqués par leur conservabilité et leur faible volume. Obtenus à une température ne dépassant pas 45 à 50°, ils conservent leur arome de fruit qu'ils apportent ensuite au vin. Le professeur Monti prépare par le gel avec les marcs gras des raisins rouges des extraits colorés qu'il écoule aux Etats-Unis comme élément de coupage nettement améliorant par sa coloration et ses caractères de cépage.

La production viticole a donc actuellement à sa disposition les moyens matériels de produire des moûts concentrés, leur stockage étant facilité par leur volume qui est le 1/3 de celui du vin, leur conservation étant assurée par leur concentration convenable, leur emploi comme chaptalisants devient donc possible comme cela se pratique à l'étranger ; mais quelle influence peut avoir même l'obligation de ne sucrer qu'avec des concentrés ?

Influence économique. — Faudrait-il accepter un *débouché important* par l'obligation de l'emploi exclusif des concentrés pour la chaptalisation ? Si on considère qu'en 1925, année où cette opération a dû avoir beaucoup d'importance, la maturité étant insuffisante, la chaptalisation déclarée n'a absorbé que 3.256.000 kilos de sucre, et en admettant que cette quantité de sucres ait été demandée aux sucres de raisin fournis par des moûts concentrés, la quantité initiale de moût ayant 150 gr. de sucre par litre, aurait nécessité 6 litres 66 de moût pour fournir 1 kilo de sucre.

Il eût donc fallu : $6{,}66 \times 3.250.000 = 21.645.000$ litres ou 216.450 hectos.

Si on compare ce chiffre à celui de la production moyenne de la France et de l'Algérie de 1922 à 1925, soit 74 millions d'hectos, on voit que la chaptalisation en 1925 effectuée exclusivement par les moûts concentrés, n'aurait absorbé que 1/342 de la récolte moyenne. Pour évaluer son influence sur la récolte globale, il faudrait tenir compte à la fois des accroissements de volume apportés par le sucre cristallisé, soit 20.000 hectos environ, et par le moût concentré, lequel supposé ramené au 1/4 de son volume aurait occupé 54.000 hectos, soit à retrancher 54.000 hectos des 216.450, d'où une diminution globale de 182.000 hectos ou par rapport à la récolte moyenne, environ 1/400, chiffre qui manifeste que le débouché que créerait l'obligation de la chaptalisation par les moûts concentrés, ne peut être qu'un des moindres facteurs de la solution de la production pléthorique.

En supposant que 1/3 de la quantité chaptalisée n'a pas été déclarée, ce qui paraît bien exagéré, et que l'opération ait porté sur 1 million d'hectos, que le moût initial ait été non un moût à 150 gr., mais, ce qui est plus pro-

bable, un moût plus riche à 200 gr., d'après le tableau ci-dessus, en admettant la dose maxima, ce serait donc par hecto 26,3—9=17 l. 3 de déchet par concentration, soit 173.000 hectos, chiffre qui correspond environ à 1/450 de la récolte moyenne.

L'obligation de la chaptalisation par les moûts concentrés ne peut donc être qu'un facteur très secondaire de la diminution de récolte présentée à la consommation ; même si on y ajoute le moût concentré remplaçant le sucre employé en seconde cuvée, si cette fabrication n'était autorisée qu'avec des moûts concentrés — en effet, celle-ci a fait l'objet d'une déclaration en 1925 pour environ 300.000 kilos de sucre cristallisé, soit le 1/10 du sucre chaptalisant ; mais les raisons qui interdiraient le sucre cristallisé ne susciteraient-elles pas la suppresson des vins de seconde cuvée ?

Un autre avantage de la substitution du moût concentré au sucre cristallisé serait de diminuer notre importation de sucre et notre exportation de capitaux de 6 à 7 millions tant que notre production sera déficitaire, ce qui ne durera pas, car elle a atteint en 1925-1926 675.000 tonnes pour une consommation moyenne de 750.000 ; mais celle-ci devrait croître, car avec nos 18 à 20 kilos par habitant et par an, nous sommes loin des chiffres anglais de 40 kilos et américains de 50 kilos.

Le seul obstacle à l'utilisation des moûts concentrés réside dans notre législation qui l'interdit, nous mettant ainsi en état d'infériorité en face de nos concurrents étrangers.

Législation française. Décrets du 19 août 1921 et 15 août 1925. — La concentration des moûts de raisin destinés à être vinifiés ou à l'édulcoration des vins doit remplir les trois conditions suivantes d'après l'art. 3 du décret du 19 août 1921 :

1° *Elle ne peut dépasser* 10 %, c'est-à-dire que le volume concentré ne peut être inférieur aux 9/10 du moût initial ; 2° *le concentré doit pouvoir éprouver une fermentation alcoolique sans addition d'eau.* S'il faut entendre par cette prescription une fermentation alcoolique complète, le degré d'alcool maxima qu'elle peut atteindre ne dépassant pas 16°, c'est limiter la concentration aux moûts ayant environ 250 gr. de sucres ; cette prescription exclurait alors de la concentration les moûts dépassant cette richesse en sucre ; 3° *le vin résultant de la fermentation alcoolique doit avoir une composition ne dépassant pas les limites présentées par les vins de même origine*, ce qui exclut encore de la concentration les moûts d'une région qui présenteraient le maximum de richesse saccharine, puisqu'ils donneraient concentrés des vins plus riches en alcool que les meilleurs vins de cette région.

Je crois inutile d'ajouter une quatrième précision précisée par le décret du 15 août 1925 *interdisant l'addition de sucre cristallisé aux moûts destinés à l'édulcoration des vins.*

Si les trois conditions précédentes ne sont pas réalisées, le concentré perd le bénéfice des prérogatives attachées aux moûts de raisin d'après le décret du 19 août 1921, il ne peut être coupé avec d'autres moûts pour faire du vin, ni servir à l'édulcoration des vins blancs qui est réservée aux seuls moûts cou-

centrés à moins de 10 %, les moûts chaptalisés étant désormais interdits comme édulcorants par le décret du 15 août 1925.

La concentration des moûts à moins de 10 % n'est soumise à aucune formalité et est absolument libre ; elle n'entraîne aucune redevance spéciale pour le récoltant, mais pour le non-récoltant, la diminution de volume n'est pas considérée comme déchet, de sorte qu'il doit payer les droits de circulation sur les manquants.

Taxes fiscales. Concentrés qualifiés glucoses. — A part ce décret du 19 août 1921 et celui du 15 août 1925, aucun texte de loi ou décret ne vise les moûts de raisin, nature ou concentré, mais la jurisprudence de la Cour de Cassation par diverses décisions (arrêt du 14 déc. 1893) les ayant considérés comme soumis au régime des vins ordinaires, les concentrés à moins de 10 %, conformément au décret du 19 août 1921, sont assimilés en tous points aux moûts naturels ; par contre, les moûts plus concentrés, lesquels sont des nouveaux venus, sont classés par les Administrations dans la catégorie des produits saccharins non cristallisables, que l'art. 23 de la loi du 19 juillet 1880 assimile aux glucoses pour le régime et les droits. Rien dans le texte de la loi du 19 juillet, ni dans les travaux préparatoires de la loi ne fait supposer que le législateur ait eu en vue d'englober dans cette catégorie les concentrés de moûts de raisin, inconnus alors. Cette classification n'a été sanctionnée jusqu'ici que par des circulaires ou des décisions ministérielles ne liant que les agents des Services sous l'autorité des signaatires de la circulaire qui ont classé les moûts concentrés dans cette catégorie. De cette classification, les Administrations déduisent les conséquences suivantes :

1° La préparation des concentrés de moût ne peut être faite qu'après avoir rempli les obligations imposées aux fabriques de glucose et de sucre (art. 22 de la loi du 31 mai 1846), déclaration à la Régie avec description du matériel, procédés, heures de travail, licence, surveillance permanente de la Régie, ets., etc...

2° Les moûts concentrés sont soumis aux taxes suivantes :

a) Droit de circulation sur la totalité du moût initial quand ce dernier est mis en circulation par des non-récoltants, ou en dehors du rayon de circulation en franchise par des récoltants ;

b) Droit de consommation de 15 fr. par 100 kilos de poids effectif sur le concentré.

L'Administration n'autorise l'emploi de ces concentrés en vinification que pour servir à la préparation des vins de liqueur ou des mistelles, et voici sur quoi elle appuie cette restriction : le § 2 de la loi du 31 mars 1903 ayant interdit la chaptalisation et le sucrage des vins en deuxième cuvée par le glucose, matière sucrée moins chère que le sucre cristallisé, la Régie, considérant fiscalement les moûts concentrés comme du glucose, en a déduit que la chaptalisation par les moûts de raisin concentrés était interdite, par l'extension qu'elle donnait à la loi du 31 mars 1903.

Cette interprétation à laquelle se sont soumis des intéressés aboutit à *inter-*

dire la chaptalisation par les sucres naturels de raisin, tandis qu'elle la considère comme licite avec les sucres de cannes ou de betteraves.

Desiderata de la production. — Malgré les multiples vœux émis par les Associations intéressées, les Congrès de Viticulture, les Chambres de Commerce, depuis plus de 25 ans, vœux renouvelés nombre de fois en ces dernières années, l'interdiction a été maintenue. Il faut ajouter que les Administrations en dehors de leur tendance à réglementer ont pu hésiter, car elles ont recueilli des opinions dissidentes.

Cependant, l'Administration n'est pas intransigeante et reconnaît que son interprétation de la loi assimilant les concentrés de raisins ou de pommes aux glucoses, ne résulte pas du texte même de la loi ; en effet, une décision ministérielle du 5 novembre 1919 a consacré une dérogation en faveur des concentrés de pommes destinés à la confiturerie que la Régie assimile également aux glucoses ; et à partir de cette époque, la Régie ne les assimile plus aux glucoses au point de vue fiscal, par suite de la pénurie de sucre ; une décision du 13 novembre 1925 vient de prononcer le retrait de cette dérogation, la production des sucres indigènes ayant repris son niveau, de sorte que de nouveau les concentrés de pommes sont assimilés aux glucoses.

Projet de loi. — Sous la pression des nombreux vœux récents, les Ministères compétents viennent d'informer les intéressés qu'ils recherchent une solution favorable à leurs vœux relatifs aux emplois des concentrés, solution qui paraît prochaine et qui aurait été acquise si les législateurs avaient adopté le projet de loi déposé en 1923 par MM. Lesaché, Viala, Camuzet, Gavoty, Vavasseur, etc., etc., et dont on trouvera le texte avec l'exposé des motifs ci-dessous, texte qui prévoit une réglementation paraissant concilier les intérêts de la production viticole des diverses régions.

Ajoutons cependant que cette publication n'a pas été sans soulever de nombreuses critiques, comme le fait toute réglementation viticole. Les besoins de la production étant très variés avec la diversité des climats de la France viticole, cause de la gamme si complète de nos vins.

Législations étrangères. — Il est important, comme pour le vinage, de tenir compte des législations étrangères visant les vins alcoolisés par sucrage. Nous les résumerons ici pour les pays de production ou d'exportation.

L'Allemagne autorise le sucrage avec du sucre cristallisé ou inverti, du glucose, du concentré, mais le vin perd le droit à son appellation d'origine et doit être déclaré comme vin ayant reçu du sucre. Mêmes prescriptions en Autriche, excepté pour le glucose ; la Hongrie n'admet que le moût concentré et le vin chaptalisé ne peut plus être qualifié *naturel*. La Belgique autorise le sucre pur avec obligation de la mention *sucré ;* l'Espagne, l'Italie admettent l'emploi du sucre cristallisé, des moûts concentrés, mais interdisent le glucose ; la Roumanie interdit tout sucrage ; la Tchécoslovaquie a conservé les lois d'Autriche-Hongrie. La Suisse admet maintenant le sucrage avec le sucre pur, mais avec indication de *vin sucré* sur les annonces, factures, lettres de voitures, etc...

Projet de réglementation. — Je ne rappellerai pas ici les textes des nombreux vœux et projets de règlements émis pour réaliser le vinage et la chaptalisation par les moûts concentrés ; une proposition de loi déposée en 1901 par le député Lafferre et établissant un régime libéral pour les moûts concentrés n'avait pas abouti ; cependant, la réglementation, si complexe qu'elle paraisse, n'est pas impossible pour donner satisfaction à tous les intéressés producteurs, commerce et consommateurs, ainsi qu'aux administrations fiscales, tout en ne fournissant pas une arme contre nos exportations dans les pays à législations classant spécialement les vins *chaptalisés*.

Un premier texte a été déposé sous la précédente législature par MM. Lesaché, Viala, Camuzet, Vavasseur, Persil et Gavoty, représentant d'importantes régions viticoles, dont l'exposé des motifs pose les données du problème et l'urgence d'une solution qu'on attend cependant depuis juin 1923.

Voici le texte de ce projet, qui réglementerait le vinage et le sucrage par les concentrés, et par suite la préparation de ceux-ci, projet devenu caduc et qui devrait être repris à nouveau.

Texte du projet de loi

Article premier. — Indépendamment de la chaptalisation qui demeure permise dans les termes des lois et règlements en vigueur, est autorisé désormais l'emploi, avant la fermentation du moût, de l'un des procédés suivants ou de la combinaison de ces procédés :

a) L'addition au jus de raisin de moût de raisin concentré.

b) L'addition d'alcool de vin.

c) L'utilisation du moût lui-même qui aura été concentré soit par congélation, soit par évaporation dans le vide à basse température.

Le tout dans les proportions qui seront fixées pour les différentes sortes de vins par le décret prévu à l'article 5.

Art. 2. — Les moûts reçus par un non-récoltant en vue d'en opérer la concentration seront exempts du droit de circulation, mais ils seront pris en charge par la Régie et feront l'objet d'un compte spécial dans lequel les manquants déductibles seront fixés d'après un barème qui tiendra compte de la diminution de volume résultant de la concentration.

Art. 3. — Les moûts concentrés employés par une personne autre que le récoltant seront taxés comme glucoses d'après leur teneur en sucre.

Art. 4. — L'alcool de vin utilisé par les récoltants pour la vinification dans les termes de l'article premier, sera exempt de droits.

Art. 5. — Un règlement d'administration publique déterminera les modalités d'application de la présente loi, et notamment :

1° La teneur maxima en alcool que pourront avoir, après la fermentation, les vins qui auront subi l'un des traitements autorisés à l'article premier.

2° Les procédés permis pour désacidifier les moûts soit avant, soit après concentration.

4° Les conditions de vente des moûts concentrés en franchise de droits aux viticulteurs ou aux coopératives vinicoles.

5° Les mesures de contrôle chez les fabricants ou détenteurs de moûts concentrés autres que les récoltants.

6° Et d'une manière générale les mesures nécessaires pour assurer la surveillance et la répression des fraudes.

Je ferai remarquer que l'article premier pourrait être légèrement modifié par une addition indiquant la possibilité de l'addition *pendant* la fermentation, ce qui répond aux nécessités de la pratique et également à l'intérêt d'éviter les pertes d'alcool par le dégagement de gaz carbonique en ne l'ajoutant que vers la fin du bouillage. De plus, je crois inutile de préciser que l'évaporation doit avoir lieu dans le vide à basse température, car le goût de cuit qui est dû à une oxydation disparaît au cours de la fermentation par l'action réductrice des levures.

Conclusion. — Comme conclusion à ce rapport, j'ai l'honneur de proposer à la Section le vœu suivant :

Considérant,

1° Que le vinage et le sucrage à la cuve sont des pratiques consacrées par une longue expérience ;

2° Qu'elles ont été autorisées par la plupart des nations productrices de vins, et que leur interdiction est une cause d'infériorité économique pour la viticulture française ;

3° Que la chaptalisation par les moûts concentrés de raisin et le vinage avec l'eau-de-vie ou l'alcool de vin répondent de plus à un besoin urgent de la situation de la production viticole ;

4° Que l'autorisation de ces pratiques doit avoir comme corollaire indispensable une réglementation en prévenant et réprimant les abus,

La Section de Viticulture de la S. N. E. A. émet le vœu :

1° Que le sucrage à la cuve avec les moûts de raisins concentrés sans limites, ainsi que le vinage par l'alcool de vin, soient des pratiques autorisées ;

2° Que le texte du projet de loi déposé par MM. Lesaché, Viala, etc... soit repris au Parlement le plus tôt possible, pour que son action puisse jouer dès la prochaine récolte ;

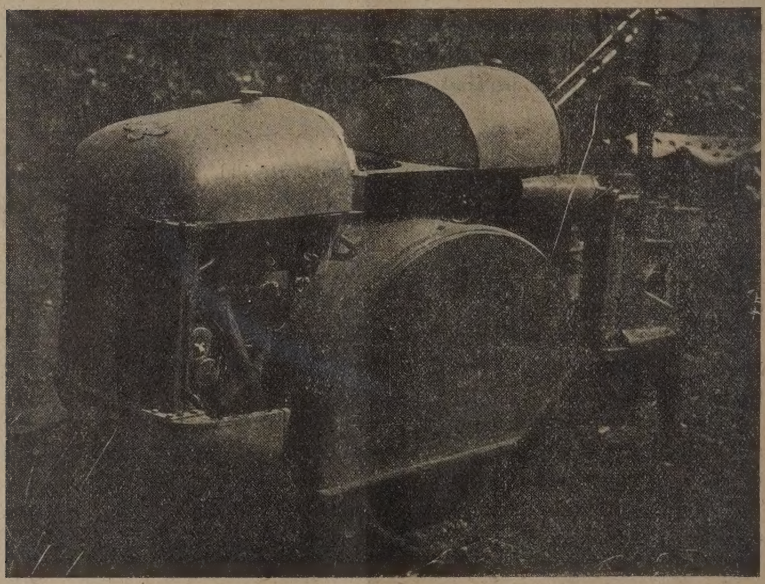
3° Que les Règlements d'administration publique prévus soient l'objet d'études de la part des professions intéressées pour que leurs prescriptions laissent une souplesse suffisante aux producteurs, tout en prévenant les abus, ainsi que les difficultés qui pourraient être suscitées aux exportateurs.

L. Mathieu.

UN NOUVEAU MOTOCULTEUR POUR VIGNES

Nous avons eu l'occasion de voir fonctionner, cet été, un nouveau motoculteur qui, par les détails originaux de sa construction et de son fonctionnement, semble présenter un intérêt tout particulier pour les viticulteurs.

Le principal inconvénient de la plupart des appareils proposés jusqu'ici était le trop grand encombrement en largeur, interdisant de cultiver des vignes plantées à moins de 1 m. 50 entre les rangs. Le motoculteur « Aurore » est spécia-



Cliché P. Marsais.

Fig. 5.496. — Le motoculteur « Aurore » capot ouvert laissant apparaître le moteur.

lement construit pour le travail des vignes plantées de 1 m. à 1 m. 20 d'écartement ; un autre modèle sert pour les vignes plantées de 1 m. 20 à 1 m. 50.

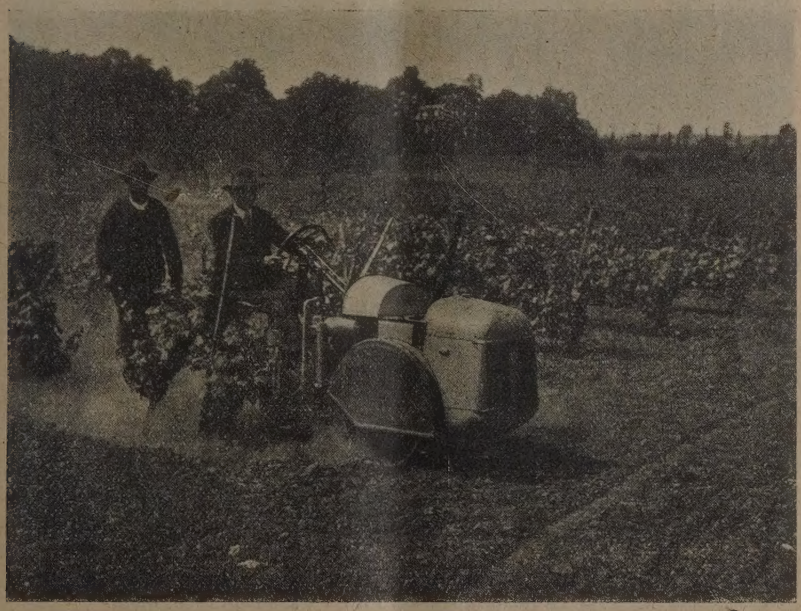
Une vieille vigne du Médoc plantée à 0 m. 90, ne laissant plus qu'un passage de 0 m. 80 en certains endroits, par suite du développement des troncs et de la végétation, a pu être cultivée dans de parfaites conditions avec l' « Aurore » du premier type. Cet appareil n'a, en effet, que 0 m. 74 de largeur maximum aux roues avant.

Il est destiné à labourer, herser, et à décavaillonner deux rangs de vignes à la fois, plantés aux largeurs que nous venons d'indiquer.

La stabilité, la souplesse, la docilité de ce motoculteur, qui ne pèse que

800 kilogs et peut tourner dans une allée de 2 mètres de largeur, sont dues au dispositif suivant :

Sur un bâti en acier moulé sont fixées les deux roues avant qui sont motrices et directrices dans tous les cas. La roue porteuse arrière est tantôt fixe en direction, tantôt reliée aux roues avant, au moyen d'un dispositif d'enclenchement breveté, enclenchement commandé par un déplacement longitudinal du volant de direction ; cette roue arrière est fixe en direction pendant le travail dans la vigne ; la nervure médiane s'enfonce dans le sol et permet de suivre la ligne droite ; quand on arrive en bout de rangs, on rend la roue arrière solidaire des roues avant, au point de vue direction, ce qui permet à l'appareil de pivoter sur place.



Cliché P. Marsais.

Fig 5.497. — Travail des fraises rotatives du motoculteur « Aurore ».

Le moteur est un quatre cylindres en V, spécialement construit pour l' « Aurore ». Il donne 14 chevaux à 1.200 tours. C'est un moteur lent et durable, entièrement monté sur roulements à billes ; les bielles sont montées sur galets. Les soupapes sont commandées par des culbuteurs ; le refroidissement est assuré par un grand volume d'eau (50 l.), un grand faisceau tubulaire et un puissant ventilateur ; un carburateur et deux magnétos accompagnent le moteur. Un réservoir à essence de 35 litres l'alimente.

Ce moteur, très condensé, a été particulièrement étudié. Les organes de la boîte de vitesse et ceux du différentiel (il y a un différentiel malgré la voie minime de 0 m. 74) sont contenus dans un carter qui fait bloc avec celui du

moteur. Il y a trois vitesses (1 kilomètre 5, 2 kilomètres 5, 5 kilomètres à l'heure) et une marche arrière.

Entre les roues avant et la roue arrière, on aperçoit les pièces travaillantes, qui sont des disques armés de couteaux, un disque et ses couteaux formant un ensemble que les mécaniciens appellent une *fraise* et qu'ils emploient pour travailler tous les métaux, les plus tendres comme les plus durs.

Ces fraises sont au nombre de quatre dans l'appareil pour vignes de 1 mètre et de six dans l'appareil pour vignes de 1 m. 50 (2 ou 3 de chaque côté). Toutes ces fraises, une fois embrayées, tournent autour d'un axe vertical avec

Cliché P. Marsais.

Fig. 5.498. — Le motocultenr « Aurore » travaillant le cavaillon.

la même vitesse périphérique ; mais, alors que les deux fraises centrales sont fixes comme orientation, les deux ou quatre fraises extrêmes sont montées sur des bras oscillants, un de chaque côté de l'appareil. Dès que les outils mordent le sol, les bras s'écartent de l'appareil auquel ils sont retenus par une chaîne de longueur réglable suivant l'écartement de la vigne. Si les bras rencontrent un cep ou un tuteur, ils s'effacent automatiquement, parce qu'un galet, qui est fou sur son axe, roule sur l'obstacle et que l'effort à vaincre est faible, si faible qu'un tuteur enfoncé de 2 centimètres dans le sol peut être tenu à la main au passage de l'appareil. L'appareil agit ici comme un décavaillonneur extrêmement sensible, tout en prenant peu de force, à cause du travail de fraisage substitué à celui de rabotage des charrues ordinaires.

Le sol est toujours travaillé à plat, dans l'entre-rangs et sur le cavaillon.

Pour chausser les vignes, on place un ou plusieurs socs devant la roue arrière ; le chaussage est ainsi fait avec de la terre ameublie par les outils. Le déchaussage se fait simplement avec les fraises rotatives, qui remettent la terre à plat.

Le réglage en profondeur peut être, si l'on veut, limité à quelques centimètres, ce qui permet de faire des binages très légers, s'appliquant exactement à la méthode du dry-farming.

L' « Aurore » ne dépense que 16 litres d'essence à l'hectare, pour labourer, herser et décavaillonner. Le moteur dépense 4 litres à l'heure en travail moyen, ce qui correspond à la vitesse moyenne de 2 kil. 500, soit 4 heures pour 10.000 mq.

Un sol à vigne aussi parfaitement ameubli en surface nitrifie au maximum ; la destruction parfaite des herbes et l'ameublissement superficiel assurent à la vigne l'utilisation la meilleure de l'eau et des réserves nutritives emmagasinées dans le sol. On peut donc dire que, de toute manière, le motoculteur « Aurore » fait du bon travail.

P. Marsais,
Ingénieur agronome.

ACTUALITÉS

Premiers résuttats des déclarations de récolte : La production méridionale (H. A.). — Revalorisation et stabilisation (Labergerie). — La Norvège abolira les lois sèches. — Exposition d'outillage ou de matériel agricoles et de motoculture à Perpignan en 1927. — Station œnologique de Bourgogne à Beaune.

Premiers résultats des déclarations de récolte. La production méridionale. — Le *Journal officiel* du 1er décembre a publié les chiffres suivants, relatifs aux quatre départements gros producteurs du Midi :

	Production	Stocks à la propriété	Totaux
	—	—	—
Aude	5.428.973	136.285	5.565.258
Gard	3.193.987	58.517	3.252.504
Hérault	10.216.477	216.931	10.443.408
Pyrénées - Orientales	3.121.454	35.553	3.157.007
	21.960.891	447.286	22.408.177

L'an dernier, la production s'élevait à 29.574.516 hectolitres et les stocks à la propriété à 1.102.392 hectolitres. La production est en déficit de 7 millions et demi, les stocks de 650.000 hectolitres. La diminution des quantités déclarées s'élève donc à 8 millions 200.000 hectolitres.

Le Languedoc et le Roussillon accusent donc une perte de récolte, sur l'an dernier, égale à plus du quart. On sait déjà que le Centre, la Vallée de la Loire donneront des quantités beaucoup plus réduites en proportion. L'Est donnera à peine le quart de ce qu'il a fourni l'an dernier, l'Algérie, entre 7 et 8 millions d'hectolitres. Au total, la quantité de 50 millions d'hectolitres paraît devoir être un maximum. — H. A.

Revalorisation et stabilisation

Les lecteurs de la *Revue* ont tous lu les multiples polémiques qui se produisent autour de ces deux mots, il m'a semblé qu'il leur plairait de con-

naître les conclusions d'un patient victime des aventures incompréhensibles du change.

Après lecture de quelque cent et plus articles, ou volumes où les spécialistes développent leurs arguments pour ou contre la stabilisation, aussi bien de l'autre côté de la barricade, pour ou contre la revalorisation de ce pauvre franc, il apparaît qu'en bonne simplicité de bon sens, on peut conclure que la théorie, aussi bien d'un côté que de l'autre, pêche par défaut de bases, sur lesquelles les beaux raisonnements tentent de s'étayer.

Au bout des deux opérations, les augures annoncent tous une grosse catastrophe probable, et pour employer leur terminologie spéciale, « *la grande pénitence* ». Ils ignorent ou du moins ils feignent d'ignorer que la moitié au moins des Français la connaissent, cette grande pénitence, depuis que nos bons amis les Anglais et les Américains ont tout fait pour empêcher les Allemands d'exécuter le traité de Versailles. Cela a commencé en crise aiguë en 1919, un an après l'armistice, et cette crise s'est aggravée jusqu'à maintenant sans que rien encore ne permette d'envisager la fin rapide de cette situation.

Seuls ont échappé aux vilaines conséquences de la chute du franc les mercantis de tous poils, qui ont su trouver dans cette triste période le moyen de s'enrichir, là où les pauvres porteurs de rentes voyaient s'effondrer leur fortune et leur bien-être, acheté au prix d'économies et de sagesse.

Mais ce qui semble nettement dominer le débat, c'est la lutte énergique menée par les organes des mercantis ou leurs porte-paroles contre la revalorisation du franc.

Ce sont surtout de ce côté de la barricade que s'élèvent les clameurs les plus furieuses ; il apparaît nettement de toutes les discussions lues et relues, que ce sont les agioteurs de toute nature qui ont le plus la terreur de la revalorisation de notre pauvre monnaie, et qui se font les grands apôtres de la stabilisation.

La Belgique, disent-ils, vient de donner un exemple qu'il faut suivre. Est-il exact que cet exemple soit si concluant en faveur de la thèse de la stabilisation ? On peut se poser la question, car en quelques jours, la monnaie belge, le « Belga », vient de baisser sensiblement comme la livre dont il suit les influences, il est tombé de 135 le 4 novembre à 110 le 20 novembre à l'égard de notre franc.

Ces jours derniers, un journal généralement bien informé signalait une très vive inquiétude dans les milieux politiques et financiers de notre voisine, résultant de l'instabilité de la nouvelle monnaie.

Il est un fait qui ne doit nous laisser indifférents aussi en France, c'est l'unanimité presque absolue des banquiers étrangers à prôner la stabilisation, à un cours le plus bas possible du franc, et concurremment la nécessité d'emprunts à l'étranger.

On voit admirablement le but poursuivi, faire emprunter des capitaux lorsque le franc sera stabilisé à 175 francs pour une livre, et bénéficier ensuite très largement de la plus-value que prendra notre monnaie, au fur et à mesure de son relèvement qui ne fait de doute pour personne, lorsque le gouvernement aura pu mettre un peu d'entraves aux agissements éhontés des mercantis de finance et autres.

Il semble bien du reste que nos gouvernants ont vu le but poursuivi, car une note Havas vient de démentir la nouvelle lancée en Bourse, de la prochaine stabilisation de notre monnaie.

En résumé, l'alliance des mercantis et des banques étrangères dans cette discussion ne fait aucun doute et elle doit suffire à éveiller les suspicions légitimes de tous les bons Français.

La revalorisation graduelle de notre franc, si elle doit amener la grande pénitence clamée par les mercantis, et leurs plus augustes porte-paroles, n'influera en aucune façon en mal sur les malheureux atteints de la vraie pénitence depuis 1919 ; ces derniers ne peuvent que gagner à la reprise de notre monnaie, ils n'ont rien de plus à perdre que ce qu'ils ont perdu, et il leur reste apparent un espoir de voir la belle pièce de 20 francs en or réapparaître dans

leurs goussets, si fâcheusement encombrés par les jetons d'aluminium ou par les chiffons de papier, et, par le temps qui court, un peu d'espoir n'est pas monnaie à dédaigner.

Donc, il semble que la conclusion s'impose pour tout ce qui est bon français de tendre de toutes ses forces à la revalorisation du franc, qui aura automatiquement pour conséquence de nous débarrasser de l'invasion des métèques de tous poils, qui sabotent notre vie intérieure nationale, par leurs débauches de toutes sortes. La plaie grandissante des scandales de mœurs s'élargit par la fréquentation des étrangers, qui stimulés par leur puissance d'achat, brisent nos plus saines et vieilles traditions de politesse et de bonne éducation de la race française.

Nous savons tous, pour en avoir subi les vilaines impressions, ce que représente de discourtoisie et de mauvaise éducation, l'envahissement de nos hôtels, de nos trains, de nos paquebots et de nos lieux de réunion, restaurants, cafés, théâtres, concerts, etc., etc., par certains porteurs de livres, de dollars, de pesetas et autres monnaies dites appréciées, par un euphémisme peu dégoûté.

Voici une petite anecdote : lorsque la livre avait atteint les hauteurs vertigineuses de 250 francs, je tentai, dans deux magasins dits d'alimentation (autrefois dénommés épiceries), de me renseigner sur la mentalité des tenanciers. La patronne de l'un, grosse femme à l'air prodigieusement insolent, était assise dans un fauteuil et à ma demande du prix du sucre (j'étais un petit acheteur d'un kilo), me répondit sans se déranger le prix élevé qui lui plut, et sur mon geste d'effroi, elle me cria en ricanant : « Et cela montera encore ! » Je partis sans répondre. Dans un autre magasin, même question et même réponse, mais ici, le propriétaire vendeur me dit, apitoyé : « Je suis désolé, mais c'est un article sur lequel nous perdons tous. » Je le remerciai.

Hier, lorsque la livre fut descendue de ses sommets à 135 francs, je pratiquai le même sondage, cette fois la grosse femme était debout et tout aussi peu aimable, mais moins agressive, gémit : « Oh ! cela baissera presque sûrement. » Elle avait des larmes dans la voix. Dans l'autre magasin, le même vendeur se lamente aussi sur la baisse probable, et me dit : « Vous voyez tout ce que j'ai, qu'est-ce que je perdrai ! » Je condescendis à le plaindre, tout en le félicitant d'avoir beaucoup gagné antérieurement. Il ne protesta point, mais il émit cette opinion que le gouvernement, s'il était sérieux, stabiliserait le franc à un prix raisonnable, comme par exemple 150 francs pour une livre.

Cette opinion, d'accord avec ce que nous écrivons plus haut, montre les dangers d'une stabilisation.

Il reste à supputer les dangers d'une revalorisation trop rapide, comme celle qui se manifeste en ce moment et qui peut certainement occasionner des pertes pour bien des agioteurs à la baisse du franc, qui ont été assez imprudents pour faire des approvisionnements sur une probabilité de hausse persistante de la livre. Mais si déplorables que soient ces pertes, ces imprudents sont-ils bien à plaindre, s'il leur faut abandonner une partie des bénéfices scandaleux que nous révèlent les bilans de nombre de sociétés.

Les viticulteurs qui n'ont pas profité des fluctuations des changes, et qui ont dû acheter aux prix exagérés souvent multipliés par le coefficient 10 et même plus, les engrais, les produits de toute nature, alors que les vins *bénéficiaient* du pénible coefficient de 3, réserveront probablement leurs condoléances pour de plus malheureux que ces mercantis à enrichissement, qui rappelle le grossissement de la grenouille de notre bon fabuliste. — LABERGERIE.

La Norvège abolira les lois sèches. — Le délégué de la C. G. V. à la Ligue Internationale des adversaires des Prohibitions a communiqué la note suivante :

Oslo. — D'après les votes du referendum concernant la question prohibitionniste, il résulte qu'il y eut 515.854 voix contre la prohibition et 407.053 voix pour la prohibition. Ce chiffre marque pour les « secs » une beaucoup

plus grande défaite que n'importe lequel des plus optimistes « humides » n'avait prévu.

Les « secs » furent partout totalement battus, les « humides » montrent une augmentation tangible dans presque tous les départements.

En ce qui concerne le résultat du referendum, on pense que le mouvement prohibitionniste n'aura aucune influence active pendant les deux premières années.

Le gouvernement annonce qu'une loi sera immédiatement déposée au Parlement pour abolir celles mises en vigueur jusqu'à présent par la prohibition : on a la certitude que ce projet sera adopté.

Les « humides » ont obtenu la majorité de 109.142 voix, alors qu'il y a sept ans, le nombre était de 184.344.

La réduction des votes pour les « secs » et l'augmentation des votes des « humides » atteint un total de 285.718 votants en faveur de la révocation de la prohibition.

La plus grande majorité qu'on ait enregistrée à Oslo fut de 15.409 votes « secs » contre 103.311 votes « humides ». Bergen fut la seconde grande ville : 12.703 voix pour les « secs » et 256.000 pour les « humides ».

Le record atteint dans les départements ruraux fut pour les « humides » à Akershus Fylke de 12.166 votes « secs » et 59.830 votes « humides ».

Il est probable que le Storting révoquera la loi présente du prohibitionnisme dans sa prochaine assemblée qui aura lieu au commencement de janvier. Le cabinet a déjà pris quelques mesures pour préparer l'abrogation de la prohibition en tenant compte des revenus provenant de la vente de l'alcool. Pour remplacer la prohibition, on établira un système de contrôle individuel et des punitions plus sévères seront infligées contre l'abus de la loi.

Les dirigeants des « secs » ne peuvent cacher l'étonnement que leur cause leur défaite et ils annoncent qu'ils vont entreprendre une lutte pour l'introduction d'une prohibition intégrale similaire à celle des Etats-Unis. De telles menaces semblent ridicules. Les « humides » prédisent qu'une majorité encore plus écrasante leur sera favorable si un nouveau plébiscite a lieu.

Exposition d'outillage ou de matériel agricoles et de motoculture à Perpignan en 1927. — La Direction des Services agricoles des Pyrénées-Orientales a été chargée par l'Office agricole et par le Conseil général de l'organisation d'une Exposition d'outillage et de matériel agricoles et de motoculture qui aura lieu au cours du mois de novembre 1927, à Perpignan. Le commissaire général, M. Soursac, directeur des Services agricoles à Perpignan, adressera, après élaboration et en temps utile, le règlement de l'Exposition à tous ceux qui lui en feront la demande. Il recevra de la part des intéressés (groupements agricoles du département, maisons d'outillage, de matériel agricoles et de motoculture établies en France, agriculteurs isolés des Pyrénées-Orientales) toutes les suggestions qu'ils croiront devoir lui présenter.

Station œnologique de Bourgogne à Beaune

Cours et exercices pratiques d'œnologie

Une série de douze cours et de douze exercices pratiques aura lieu à la station œnologique de Bourgogne à Beaune (Côte-d'Or), du 13 au 18 décembre courant.

Ces cours et exercices ont pour but :

1° De donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins ;

2° De familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosages du sucre, d'alcool, des acidités, examen microscopique, etc.).

Le programme est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être adressées à l'avance au directeur de la Station.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : 8° de 2 fr. 50 à 2 fr. 75 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 510 à 530 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 570 à 610 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 570 à 590 fr., vin blanc dit de comptoir, 640 fr., Bordeaux rouge vieux 800 fr., Bordeaux blanc vieux 850 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 525 fr. à 600 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 550 à 570 francs. Vins blancs de Blois, 540 à 560 francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs la barrique. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 400 fr. à 500 fr. Rouges, 400 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de 16 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 17 fr. » à 18 fr. » le degré. Vin rosé » fr. » à » fr. » le degré.

Midi. — *Nimes (6 décembre).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 8 à 8°5, de 17 fr. » à 18 fr. le degré. Montagne, de » fr. » à 16 fr. le degré. Clairette, de 18 fr. à 19 fr. le degré, rosé paillet, gris, de » fr. à » fr. » le degré. Picpoul, de 19 fr. à 20 fr. » le degré. Aramon blanc, » fr. » à » fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, » à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de » à » fr. Trois-six de marc à 86°, » à » francs. Vins à distiller » fr. » à » fr. le degré, pas de marché.

Montpellier (30 novembre). — Vins rouges : récolte 1926, de 8 à 10°, de 145 fr. à 163 fr. ; de 10 à 11° 1/2, de 164 fr. à 175 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 10°, de 160 fr. à 180 fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 9 à 11°, de 180 fr. à 200 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, de 1.017 à 1.032 fr. Eau-de-vie de marc à 52°, 570 fr.

Béziers (3 décembre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 10°, de 150 fr. à 172 fr. l'hectolitre, de 10 à 11°, de 162 fr. à 180 fr. ; vins rosés, de 160 fr. à 190 francs l'hectolitre. Picpoul, de » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement. Trois-six de vin, 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » à » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » francs. Eau-de-vie de marc, de » à » francs.

Pézenas (27 novembre). — Vins rouges 1926, 9 à 11°, de 150 fr. à 180 fr. l'hectolitre. Vins rosés 1926, de 150 fr. à 190 fr. le degré. Blancs, 180 fr. à 230 fr. Clairette, de 220 fr. à 260 fr. le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. à » francs. Trois-six de marc 86°, à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, » fr. à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de vin 52°, de » à » francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 5 décembre 1926.

Récolte 1926 : Vins nouveaux de 9 à 12°, de 16 à 18 fr. le degré avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (4 décembre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 10°, de 153 à 165 fr. l'hectolitre ; de 10 à 11°, de 165 à 175 fr. l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86° de » à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires, pas de cote.

Perpignan (4 décembre). — Vins nouveaux de 8 à 10°, de » fr. à » fr. ; de 10 à 12°, de » à » fr. l'hectolitre, pas d'affaires. Trois-six de vin à 86°, » francs l'hecto, pas d'affaires.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 300 à 320 fr. Bas-Rhin, vieux, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 270 à 290 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 400 fr., Haut-Rhin, 360 à 390 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 560 à 580 fr. Haut-Rhin 580 à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins, 575 à 600 Haut-Rhin, 550 à 650 Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 176 fr. 00 à 194 fr. 00; orges, 131 fr. à 136 fr., escourgeons, 128 fr. à 131 fr.; maïs, 105 à 106 fr. »; seigle, 145 à 160 fr.; sarrasin, 150 fr. à 154 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; avoines, 108 fr. à 122 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 149 fr. 58. — Buenos-Ayres, 121 fr. 00. — Chicago, 135 fr. 46. — Sons, 75 fr. à 90 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 100 à 140 fr.; jaune commune, de 82 à 88 fr.; Saucisse rouge, de 105 à 115 fr.; Rosa, 140 fr. à 150 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 120 à 145 francs; paille d'avoine, de 120 à 145 fr. paille de seigle, 120 à 145 fr.; luzerne, 390 à 420 fr.; foin, 335 à 370 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 152 fr. » (Marseille); d'arachide rufisque extra-blanc, 138 fr. (Marseille); palmistes 110 fr. 00; de coprah, 131 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 307 fr. 00 à » fr. ».

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 13 fr. 00. — Veaux, 5 fr. 00 à 15 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 00 à 19 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 14 fr. 00.

Crème de tartre » fr. à 800 fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 25 à 2 fr. 70 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 70; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 12 8/ à £ 12.15/6 les 100 kg. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 290 à 305 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 175 à 180 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 33 fr. 25 à 33 fr. 75 les 100 kg.; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 56 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 61 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 127 fr. 50.

Sulfate de cuivre, de 357 à 377 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 139 à » fr. — **Soufre trituré,** 139 à » fr. — **Chaux,** 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 200 à 500 fr. le cent. — Pommes communes, de 100 à 300 fr. — Citrons d'Italie, de 30 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 100 à 180 fr. — Dattes, de 500 à 800 francs. — Ail, 300 à 400 francs les 100 kilos. — Champignons, 600 à 2.200 fr. — Epinards, 170 à 200 fr. les 100 kg. — Laitues » à » fr. le cent. — Choux-fleurs Paris, 150 à 400 fr. le cent. — Tomates Algérie, de 250 à 500 fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 350 à 1.300 fr. — Poireaux, 200 à 450 francs les 100 bottes. — Oignons, » à » francs les 100 bottes. — Poires choix, 400 à 1.500 fr. le cent. — Poires communes, 80 à 300 fr. le cent. — Artichauts Bretons, de 60 à 220 fr. le cent. — Endives belges, de 250 à 350 fr. — Noix écalées, de » à » fr. — Amandes sèches, 700 à 1.000 fr. les 100 kilos. — Châtaignes, de 110 à 140 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 28 novembre au samedi 4 décembre 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en mil. m.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	6 »	1 »	3. 5	»	....28....	11 »	3 »	7 »	1
Lundi.....	5 »	3 »	4 »	4	....29....	16 »	6 »	11 »	»
Mardi.....	8 »	4 »	6 »	4	....30....	7 »	— 1 »	3 »	4
Mercredi..	7 »	1 »	4 »	3	.... 1....	14 »	4 »	9 »	»
Jeudi.....	3 »	2 »	2. 5	»	.... 2....	10 »	4 »	7 »	»
Vendredi..	4 »	1 »	2. 5	»	.... 3....	4 »	2 »	3 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 4....	» »	» »	» »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	3 »	0 »	1. 5	3	....28....	» »	— 1 »	» »	»
Lundi.....	4 »	— 2 »	1 »	»	... 29....	11 »	» »	» »	»
Mardi.....	4 »	0 »	2 »	»	....30....	11 »	6 »	8. 5	73
Mercredi..	3 »	— 1 »	1 »	»	.... 1....	12 »	5 »	8. 5	9
Jeudi.....	3 »	2 »	2. 5	»	.... 2....	10 »	5 »	7. 5	»
Vendredi..	3 »	1 »	2 »	3	.... 3....	7 »	1 »	4 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 4....	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	5 »	— 1 »	2 »	»	....28....	12 »	2 »	7 »	3
Lundi.....	10 »	5 »	7. 5	»	....29....	12 »	6 »	9 »	10
Mardi.....	7 »	4 »	5. 5	29.1	....30....	7 »	4 »	5. 5	6
Mercredi..	8 »	1 »	4. 5	5.6	.... 1....	11 »	0 »	5. 5	1
Jeudi.....	5 »	2 »	3. 5	4	.... 2....	6 »	2 »	4 »	2
Vendredi..	2 »	1 »	1. 5	1	.... 3....	8 »	2 »	5 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 4....	» »	» »	» »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	10 »	» »	» »	2	....28....	9 »	0 »	4. 5	»
Lundi.....	15 »	» »	» »	»	....29....	10 »	1 »	5. 5	»
Mardi.....	18 »	10 »	14 »	31	....30....	5 »	2 »	3. 5	3
Mercredi..	15 »	8 »	11. 5	11	.... 1....	8 »	0 »	4 »	8
Jeudi.....	17 »	3 »	10 »	»	.... 2....	7 »	2 »	4. 5	»
Vendredi..	8 »	4 »	6 »	»	.... 3....	» »	4 »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 4....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gᴺᴱ D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.